

# Ciasto kawowe a,la latte macchiato



Autor: **monia**  
Przepisów: **30** Ocena: **510**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- 4 jajka
- 2/3szklanki cukru
- 2/3 szklanki mąki
- 1,5 łyżki kakao
- 2 łyżki oleju 2 łyżki wody
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli
- Masa
- 200g masła miękkiego
- 1/2 szkl.cukru pudru
- 400g serka waniliowego
- 2 szkl.mleka w proszku
- ok.2 paczki małych biszkoptów
- kakao do posypania
- 350ml. mocnej kawy
- 150ml.likieru kawowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywno, dodajemy cukier i żółtka nie przestając ubijać, Dodajemy wodę, olej mąkę proszek do pieczenia i kakao. Teraz wszystko delikatnie mieszamy i przekładamy na blachę (26x26) pieczemy ok 30-35 min w 180st. Pop przestudzeniu przekroić na dwa blaty. Zaparzyć kawę jak wystygnie dodać likier kawowy dobrze wymieszać. Nasączyć blaty.  
Masa:  
Miękkie masło utrzeć z cukrem pudrem na jednolitą masę. Dodać serek (ja kupiłam serek homogenizowany z kawałkami wanilii) i mleko w proszku (było kiedyś takie w niebieskim opakowaniu najlepsze) Dobrze zmiksować na gładki krem.
- 2 Na pierwszy blat wykładamy 1/2 masy i biszkopty namoczone w ponczu kawowym posypujemy przez sitko kakaem. Teraz trudniejsza część ciasta drugą połówką smarujemy połówką pozostałego kremu i nakładamy na biszkopty (ja zostawiłam spód na papierze do pieczenia i wtedy łatwiej nałożyć równo aby biszkopty się nie przesunęły). Teraz wierzch blatu ponczujemy.
- 3 Wykładamy pozostały krem układamy biszkopty namoczone w ponczu oprószamy kakao.
- 4 Wstawiamy na całą noc do lodówki. Po tym czasie możemy podawać:)

Twoje notatki do przepisu: